

# MMF – MarshMallow fondant

## Skumfidus-glasur

(billeder kommer når jeg har afprøvet det – ellers søg på nettet)

### Til en kage på ca. 22 cm i diameter skal der bruges:

15	skumfiduser
2 spsk	vand
1 spsk	olie
500 g	flormelis

### Fremgangsmåde:

Skumfiduserne, vand og olie sættes i mikroovnen ca. 1 minutter. Skumfiduserne skal floffe helt op og være bløde men ikke karamelliseret.

Dejen kan farves med frugtfarver. Gør dette inden der blandes flormelis i.

Rør derefter flormelis i lidt ad gangen til du har en dej, der minder om modellervoks.

Du kan rulle det ud med en kagerulle, men husk at bruge maizena på både rulle og bord, for at det ikke klitrer fast...

### Forslag til fyld:

- Chokoladekage med lag af flødeskum med hindbær

**TIPS:** Skal man lave en halvrund kage, fx til kroppen på en mariehøne, formes en kagebund inden i en skål, og/eller fyldes med indholdet i selve kagen.

**TIPS:** Farver kan købes i mange farver.

Fx hos *Kagekompagniet*, <http://specialkoebmanden.dk/alt-til-bagning-kager-is-9/>.